

COMPETENCE ES 52

Der umschaltbare Elektro-Einbauherd

AEG

Gebrauchsanweisung

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Guten Tag

Darf ich mich vorstellen: Ich bin Ihr neues AEG Kochgerät. Von nun an möchte ich Ihnen das Kochen und Backen vergnüglicher machen. Und zwar nicht nur durch mein gutes Aussehen, sondern auch durch meine „inneren Werte“. Ich bin sparsam im Energieverbrauch, leicht zu bedienen und einfach zu pflegen. Wenn Sie vor der ersten Benutzung meine Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen und beachten, werden Sie bestimmt viel Freude beim Kochen, Backen, Braten und Grillen mit mir haben.



Gedruckt auf Umweltschuttpapier –
Wer ökologisch denkt, handelt auch so...

Inhalt

Sicherheitshinweise	
Für den Installateur	4
Für den Benutzer	5
Gerätebeschreibung	
Ausstattung	6
Inbetriebnahme	
Bedienen der Schalter	7
Einschalten der Elektronikuhr	7/8
Vorreinigen des Backofens	8
Kochstellen	
Ausstattung	9-12
Allgemeines	12/13
Bedienung der Kochstellen	14-16
Backofen	
Allgemeines	17
Wrasenaustritt	17
Beheizungsarten	18-20
Elektronikuhr für den Backofen	21-23
Ein-/Ausschalten Backofen	24
Backen	25/26
Braten und Dünsten	27-29
Flächengrillen	30
Besondere Zubereitungsarten mit Heißluft	
– Menükochen	31
– Einkochen	32
– Auftauen	33
Reinigung und Pflege	
Kochfeld	34-37
Backofen	37-40
Sonderzubehör	41
Was tun, wenn ...	42
Kundendienst	43

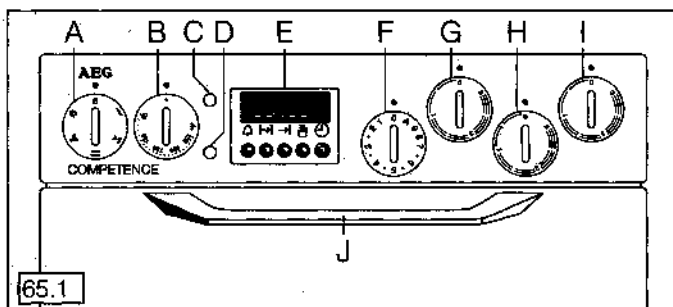
Sicherheitshinweise

Für den Installateur

Aufgrund von Sicherheitsbestimmungen sind die Hersteller verpflichtet folgende Hinweise zu geben:
Zum Einbau in Möbel ist meine beiliegende Montageanweisung zu beachten.

- Wenn Sie mit meiner Hilfe kochen und braten, werden meine Kochstellen bzw. die Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder von mir fern.
- **Dies gilt ganz besonders, wenn Sie grillen oder meinen Backofen pyrolytisch reinigen (wenn vorhanden).**
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) mit meiner Hilfe zubereiten, bleiben Sie bitte in meiner Nähe.
- Verwenden Sie mich nicht zum Beheizen des Raumes.
- Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heißen Kochplatten/Kochzonen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Um Beschädigungen meiner Glaskeramik-Fläche zu vermeiden, soll mein Kochfeld nicht als Abstellfläche verwendet werden.
- **Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes, sonst können Schäden entstehen!**
- Decken Sie mein Kochfeld nicht mit Herdschutzfolie ab. **Es können Schäden entstehen.**
- Die rotglühende Heizung meiner Kochzonen kann je nach Blickwinkel über den Rand der markierten Zone hinaus scheitern.
- Mein Glaskeramik-Kochfeld (**falls vorhanden**) ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
Wenn Brüche, Sprünge oder Risse aufgetreten sind, muß ich durch die in der Installation geforderte Einrichtung vom Netz getrennt werden. Bevor Sie das tun, schalten Sie bitte meine 4 Schalter für die Kochstellen auf 0.
- Legen Sie meinen Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfanne, Topf etc. auf meinen Boden, da sonst die Backofenemäille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Ist der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet, kann dieses auch weiter laufen, nachdem der Herd ausgeschaltet ist (alle Schalter auf 0 bzw. Aus). Das Kühlgebläse kann sich auch von selbst infolge der Backofennachwärme einschalten. Die Ausschaltung erfolgt automatisch.
- Obstsaft, der vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Ich entspreche den Funk-Entstörbestimmungen EN 55014 (bisher 87/308/EWG) gegebenenfalls EN 60555 für Rückwirkungen in Stromversorgungsnetze.

Gerätebeschreibung



Ausstattung

A Schalter für Backofen-Beheizungsarten

B Schalter für Backofen-Temperaturen

C Backofenkontrolllampe (rot) leuchtet, wenn sich mein Backofen aufheizt

D Betriebskontrolllampe (gelb) leuchtet, wenn Sie einen meiner Schalter einschalten

E Elektronikuhr mit Tageszeitanzeige, Kurzzeitwecker, Ein-/Abschaltautomatik nur für den Backofen

F Energieregelschalter für Automatik-Kochstelle, vorne links


G Energieregelschalter für Kochstelle, hinten links

H Energieregelschalter für Kochstelle, vorne rechts


I Energieregelschalter für Kochstelle, hinten rechts

J Griff zum Öffnen meiner Backofentür

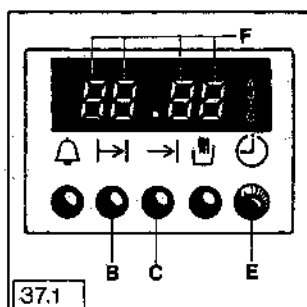
Inbetriebnahme





Meine Schalter **(A, G, H und I)** können von jeder Stellung aus sowohl nach rechts als auch nach links gedreht werden. Nähere Hinweise dazu in den Abschnitten „Kochstellen“ und „Backofen“. Mit meinem Schalter **(B)** müssen Sie etwas sorgsamer umgehen. Meinen Schalter **(B)** für die Backofentemperaturen können Sie nur im Uhrzeigersinn (nach rechts) bis zum Symbol Flächengrillen  drehen.

Das gleiche gilt auch für meinen Schalter **(F)** für die **Automatik-Kochstelle**. Auch ihn können Sie nur im Uhrzeigersinn (**nach rechts**) bis zum Anschlag drehen.

Sobald ich an das Stromnetz angeschlossen bin (aber auch nach jeder Stromunterbrechung) blinkt die Anzeige in meiner Elektronik-
uhr und .

Erst wenn Sie mich auf die entsprechende Tageszeit eingestellt haben, bin ich betriebsbereit.



- Drehknopf E  drücken, er kommt Ihnen zum Bedienen entgegen (kann, wenn er nicht benötigt wird, wieder eingedrückt werden).
- **Achtung! Geräte mit emaillierter Schalterblende haben keinen versenkbaren Uhren-Drehknopf.**
- Tasten B  und C  gleichzeitig drücken, festhalten und mit meinem Drehknopf E  die aktuelle Tageszeit eingeben.

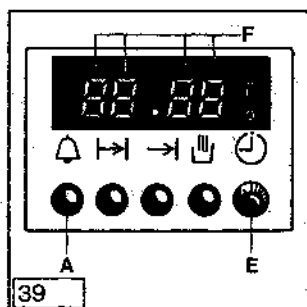
Die Tageszeit erscheint für Sie in der Anzeige F. Erst jetzt ist mein Backofen für Sie betriebsbereit.

Bedienung der Schalter

Einschalten der Elektronik- uhr für den Backofen

Tageszeit einstellen

Das sollten Sie noch wissen



**Kurzzeit-
wecker ein-
stellen (keine
Schalt-
funktion)**

- Taste A drücken, festhalten und mit meinem Drehknopf E die gewünschte Zeit einstellen. Die Dauer erscheint in der Anzeige F.
- Die Tageszeit erscheint wieder nach Loslassen der Taste A in der Anzeige F.
- Zur Abfrage der Restzeit drücken Sie meine Taste A , jetzt erscheint die restliche Laufzeit in der Anzeige F.

**Das sollten Sie
noch wissen**

Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal. Sie können es durch Drücken der Taste A vorzeitig löschen.

**Vorreinigen
des
Backofens**

Bevor Sie meinen Backofen zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte alle Zubehöerteile (Backblech, Fettpfanne, Kombirost usw.) mit warmer Spülmittellauge. Anschließend schalten Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf Symbol Ober- und Unterhitze und meinen Schalter für Temperaturen auf 250 °C und betreiben so meinen leeren Backofen bei geschlossener Tür möglichst 1 Stunde lang.

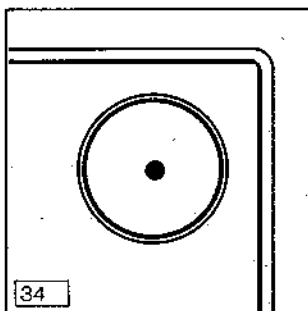
Der entstehende Geruch ist nicht gesundheitsgefährdend. **Um Belästigungen zu vermeiden, sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut belüften.** Wenn ich wieder abgekühlt bin, säubern Sie bitte meinen Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge.

Kochstellen

Je nach Ausstattung des Kochfeldes, das mir zugeordnet wurde, finden Sie folgende Arten von Kochstellen:

■ Blitzkochplatte

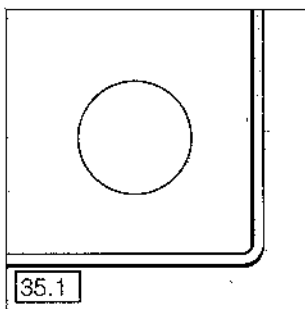
Meine Gußkochplatte unterscheidet sich von normalen Gußkochstellen durch höhere Leistung, dadurch kocht sie schneller. Sie ist mit einem kleinen roten Punkt gekennzeichnet, dieser verschwindet durch ständige Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit. Eingestellt wird sie wie üblich.



Unter der äußerst temperaturbeständigen Glaskeramik-Kochfläche sind je nach Modell des Kochfeldes angeordnet:

■ Einkreis-Kochzone


Die Steuerung dieser Kochzone erfolgt allein mit dem in der Schalterblende zugeordneten Schalter.

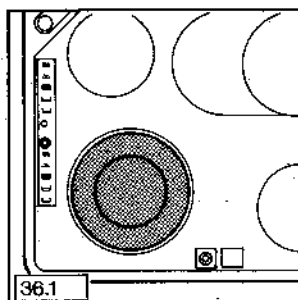


Ausstattung


Glaskeramik-Kochzone

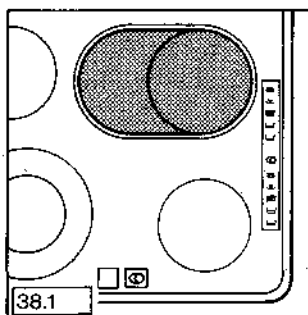
■ Zweikreis-Kochzone

Erst wenn der zugeordnete Schalter in der Schalterblende eingeschaltet ist, kann der zweite Kreis der Kochzone durch Antippen des **Berührungsschalters**  in der Glaskeramik-Kochfläche (vorn) zugeschaltet werden, rote Kontrollampe leuchtet. Beide Heizkreise werden durch den Schalter in der Schalterblende **geregelt und ausgeschaltet**.



■ Bräterzone

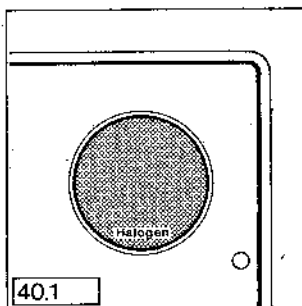
Meine Heizung ist kreisförmig angeordnet und wird mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende gesteuert, während die Heizung für den Bereich des Bräters durch Antippen des **Berührungsschalters**  in der Glaskeramik-Kochfläche (vorn) zugeschaltet wird, rote Kontrollampe leuchtet. Beide Heizkreise werden durch den Schalter in der Schalterblende **ausgeschaltet**.



■ Halogen-Kochzone

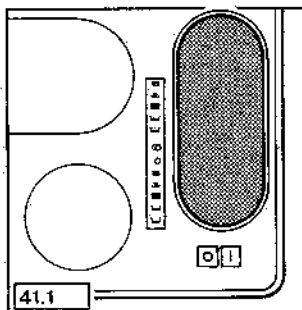
Die Beheizung dieser Kochzone erfolgt durch eine spezielle Halogenlampe besonderer Intensität, die durch den zugeordneten Schalter in der Schalterblende gesteuert wird.

Achtung: Blicken Sie nicht konzentriert auf die Halogenlampen der Strahlungsheizkörper!



■ Warmhaltezone

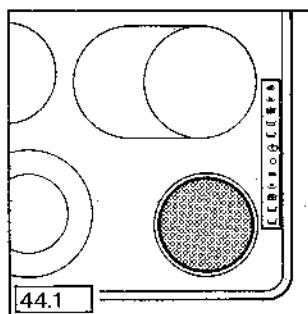
Meine nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehene Zone wird durch Antippen des **Berührungsschalters** ☐ eingeschaltet und durch nochmaliges Antippen des **Berührungsschalters** ☐ ausgeschaltet.



■ Benutzerführung

Jeder meiner Kochzonen sind fünf Symbole zugeordnet, deren Lichtsignale anzeigen, bei welcher Einstellung bestimmte Garvorgänge durchgeführt werden können.

Die Symbole bedeuten:



~~~~~ = Ankochen / starkes Braten

~~~~~ = Braten

~~~~~ = Dämpfen / Kochen

~~~~~ = Quellen

~~~~~ = Schmelzen

Bitte beachten Sie auch die Tabelle zur Einstellung der Automatik-Kochzonen.

## ■ Restwärmeanzeige

Jeder meiner Glaskeramik-Kochzonen ist links bzw. rechts im Glaskeramik-Kochfeld ein Lichtsignal zugeordnet, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Ist die Kochzone abgekühlt, erlischt die Lampe.

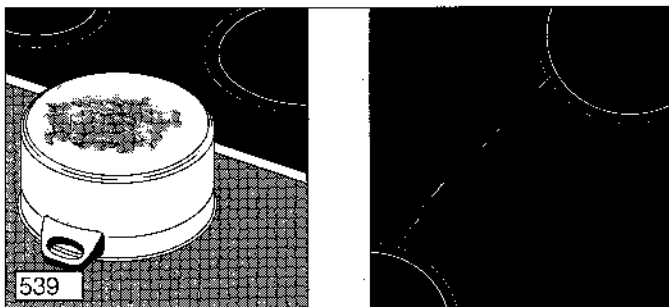
## ■ Austritt des Backofenwrasens (Dampf)

Der Wrasen meines Backofens kann über die hinten liegenden Öffnungen meines Kochfeldes entweichen. Nähere Hinweise finden Sie in Abschnitt Backofen-Wrasenaustritt.

Je besser der Topf, um so besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden und nicht am Material, aus dem der Topf gefertigt ist.
- Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein, er darf auch nicht rauh sein (z. B. bei Töpfen aus Gußeisen), weil dann beim Verschieben Kratzer entstehen.

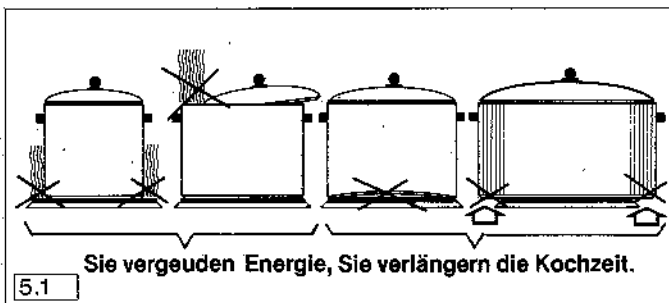
- Verwenden Sie **hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, dann kann nichts überkochen.**
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen/Pfannen. Die Böden können dabei zerstört werden und verkratzen beim Verschieben die Kochfläche. Töpfe und Pfannenböden mit Rändern und Graten wirken ebenfalls scheuernd.



- **Topfboden und Kochstelle** müssen gleich groß sein. Achten Sie bitte darauf, daß das Geschirr inmitten der Kochstelle steht. Meine Kochstellen sollten immer sauber sein, denn verschmutzte Kochstellen und Geschirrböden beschädigen nicht nur mein Glaskeramik-Kochfeld (wenn vorhanden), sondern erhöhen auch den Stromverbrauch.

Nutzen Sie die Nachwärme aus – rechtzeitig vor dem Ende des Garvorganges Kochstelle ausschalten.

Sie vergeuden Energie bzw. verlängern die Kochzeit, wenn ...



Topf  
zu klein

Topfdeckel  
nicht  
geschlossen

Topfboden  
uneben

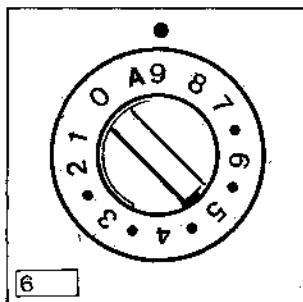
Topf zu groß  
(Glaskeramik)

**Bedienung  
der  
Kochzonen  
– vorab**

Nach dem Einschalten einer Kochzone hören Sie mich summen. Dies ist eine Eigenheit meiner Strahlungsbeheizung ohne Beeinträchtigung der Funktion!

Sie sollten **keinesfalls** Speisen in Alufolie oder in Kunststoffgefäßen auf mein heißes Kochfeld stellen – das nimmt die Glaskeramik-Kochfläche sehr übel!

**– Kochen/  
Braten  
auf der  
Automatik-  
Kochstelle**



**Ohne  
Automatik**

Meine Automatik-Kochstelle können Sie auch ohne Automatik benutzen.

Schalten Sie mich dann nur bis zur **Stellung 9** ein.

Zum **Anbraten** stellen Sie den zur Kochstelle gehörenden Schalter auf 9 bis das Fett heiß ist, dann Bratgut einlegen und je nach Bedarf auf 6 oder höher zurückdrehen.

Zum **Ankochen** den zur Kochstelle gehörenden Schalter auf 9 stellen. Zum Fortkochen je nach Bedarf auf 1 bis 5 zurückdrehen. Zwischenstellungen, z. B. 3 • sind jederzeit möglich.

**Mit  
Automatik**

**Meine Automatik** nimmt Ihnen beim **Ankochen** in den Bereichen 1 bis 8 (nicht bei Stufe 9) das Umschalten auf meinen Fortkochbereich ab, wenn Sie über die Knebelstellung 9 im Uhrzeigersinn bis zum Buchstaben A drehen und dann auf den gewünschten Fortkochbereich (1-8) zurückstellen.

**Meine Automatik wählt für Sie die Ankochzeit und schaltet dann selbst auf die zur gewählten Fortkochstufe gehörende Energie zurück.**

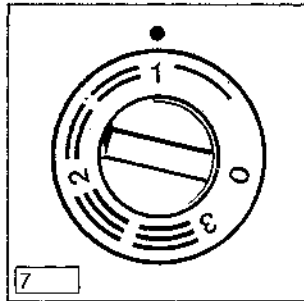
Durch Drehen auf 0 wird die Automatik bzw. die Kochstelle abgeschaltet.

Beispiele für die Eignung der Schalterstellungen 1 bis 9 zeigt Ihnen nebenstehende Tabelle:

**Die Tabelle  
Kochen/  
Braten  
für die  
Automatik-  
Kochstelle**

| Schalterstellung | geeignet für                                                                                                                                                |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9                | Ankochen großer Mengen Wasser<br>Spätzle kochen                                                                                                             |
| 7-8              | Fritieren von Pommes frites<br>Anbraten von Fleisch, z. B. Gulasch<br>Ausbacken, z. B. Kartoffelpuffer<br>Braten von Lendenstücken, Steaks                  |
| 6-7              | Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu,<br>Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen<br>Mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier<br>Krapfen fritieren |
| 4-5              | Kochen größerer Speisemengen,<br>Eintopfgerichte und Suppen<br>Dämpfen von Kartoffeln<br>Fleischbrühe kochen                                                |
| 3-4              | Dünsten von Gemüse oder<br>Schmoren von Fleisch<br>Milchreis kochen                                                                                         |
| 2-3              | Quellen von Reis und Milchgerichten<br>Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln<br>oder Gemüse<br>Erhitzen von Fertiggerichten                                   |
| 1-2              | Schaumomelett, Eierstich, Hollandaise<br>Warmhalten von Gerichten<br>Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine                                             |
| 0                | Nachwärme, Aus-Stellung                                                                                                                                     |

**– Kochen/  
Braten  
auf der  
Kochstelle**



Die Nutzung dieser in 3 Bereichen stufenlos regelbaren Kochstelle können Sie der Grafik entnehmen.

**0** Nachwärme, Aus-Stellung

Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen

**1** Fortkochen

Fortkochen großer Mengen,  
Weiterbraten größerer Stücke

**2** Braten, Einbrenne herstellen

Braten

**3** Ankochen/Anbraten

Es wird empfohlen, beim Ankochen oder Anbraten auf 3 einzustellen und Speisen mit längerer Garzeit auf einer Stellung im Fortkochbereich oder Bratbereich fertigzuzugaren zu lassen.

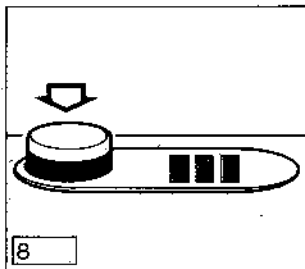


# Backofen

Bitte beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme den Abschnitt – Vorreinigen des Backofens.

Meinen Backofen können Sie entweder mit traditioneller Ober- und Unterhitze, mit Heißluft oder den zwei (drei) Grillarten betreiben, ganz wie Sie wollen und je nach Rezept, denn ich habe den praktischen umschaltbaren Backofen. Nähere Hinweise finden Sie bei den Zubereitungsarten **und den Sicherheitshinweisen für den Benutzer.**

Mein Wrasenaustritt im Kochfeld (siehe Abbildung) kann mit dem **Druckknopf** geöffnet oder geschlossen werden. Bitte betätigen Sie meinen Druckknopf nur, wenn die Kochstellen nicht in Betrieb sind, um die Möglichkeit von Verbrennungen auszuschließen. Sollten Sie trotzdem bei heißen Kochstellen meinen Druckknopf betätigen, empfehlen wir, einen Gegenstand wie z. B. Kochlöffel zum Öffnen/Schließen zu verwenden.



**Damit können Sie beim Backen oder Braten die Feuchtigkeit in meinem Backofen regulieren, so sparen Sie Wasserzugabe und Energie.**

Geschlossen: **Druckknopf gelöst**, roter Rand sichtbar

Geöffnet: **Druckknopf gedrückt**

Während des Vorheizens und während des ersten Drittels der Zeit beim Backen von Brot oder Brötchen können Sie meinen Wrasenaustritt verschließen, das bringt besseres Aufgehen und intensivere Bräunung.

Auch beim Braten sollten Sie meinen Wrasenaustritt geschlossen halten, es sei denn Sie wollen eine besonders knusprige Fleischoberfläche erreichen, wie z. B. beim Grillen von Geflügel.

**Richten Sie sich bitte nach den Tabellen Backen bzw. Braten.** Beim Einbau unter eine Edelstahlabdeckung entfällt die Auf-/Zu-Regulierung.

## Allgemeines

### – Wrasenaustritt

## - Beheizungsarten

Meine Möglichkeiten:

### ■ Ober- und Unterhitze



Hier strahlt die Hitze gleichmäßig von oben und unten. Ihr Braten z. B. wird schön knusprig und saftig. Sie können aber immer nur auf einer Ebene braten oder backen, weil nur so die Hitze gleichmäßig ankommt.

### ■ Heißluft



Ein Ventilator sorgt für den ständigen Kreislauf gleichmäßig heißer Luft. Ihr Kuchen z. B. bekommt von allen Seiten die gleiche Wärme, deshalb können Sie gleichzeitig auf maximal 3 Ebenen braten, backen und dünsten. Sie sparen Zeit und durch niedrigere Temperaturen auch Energie.

### ■ Infrathermgrillen



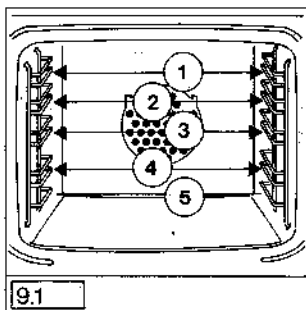
Grillheizstab und Ventilator sind gemeinsam in Aktion! So grillen oder braten Sie größere Fleisch- und Geflügelstücke auf einer Ebene. Diese Beheizungsart ist auch zum Gratinieren und Überbacken geradezu ideal.

### ■ Flächengrillen





Hier kommt der Grillheizstab voll zum Einsatz, z. B. für saftige Steaks und Schnitzel oder für Heilbutt und Lachsscheiben.

An beiden Seiten meines Backofens ist je ein Einschubgitter eingehängt. Diese können in 5 Ebenen Rost, Fettpfanne oder Backbleche aufnehmen.



## - Einsatz- ebenen

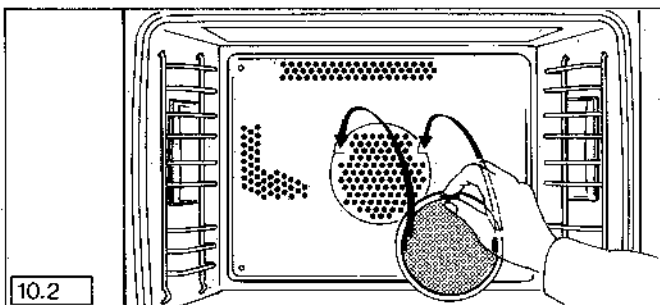
Der mitgelieferte Fettfilter schützt meinen Ventilator vor Verschmutzung. **Er muß immer dann eingesetzt werden, wenn:**

- ich mit Heißluft  beheizt werde und Fleisch in Bratentöpfen ohne Deckel oder auf dem Rost gebraten wird (also nicht beim Backen einsetzen!).
- beim Infrathermgrillen  in der Fettpfanne oder im offenen Bratentopf gegrillt wird.

## Fettfilter

Fettfilter am Griff anfassen und die beiden Halterungen (siehe Abbildung) von oben nach unten in die Öffnungen an der Backofen-Rückwand einstecken.

## Fettfilter einsetzen

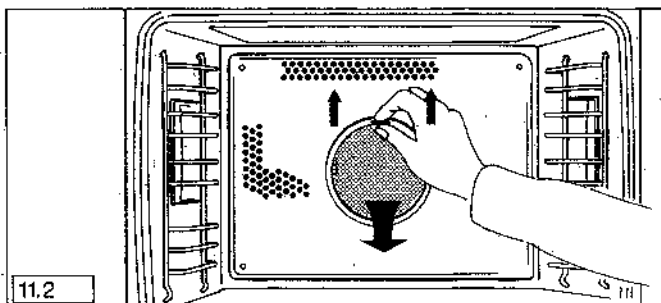


Achten Sie darauf, daß der Fettfilter die Öffnung exakt verschließt.

## Reinigung des Fettfilters

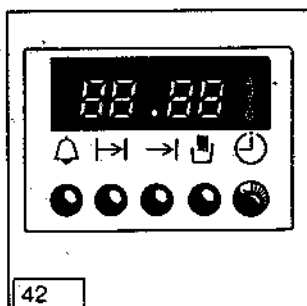
Zum Reinigen schalten Sie meinen Backofen aus, d. h. alle  
Schalter für den Backofen in „0-“ bzw. „Aus-Stellung“.







Der Fettfilter muß von Fall zu Fall gereinigt werden. Dazu den Fettfilter am Griff anfassen und **nach oben** aus der Backofenrückwand herausziehen.



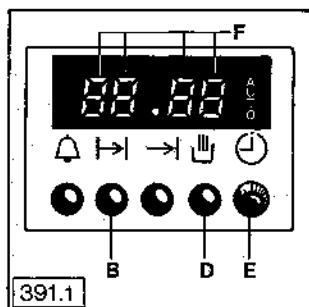
Kochen Sie ihn mit Reiniger für Geschirrspülmaschinen oder mit Schmierseife kurz aus. Fettfilter **nur im trockenen Zustand** von **oben** in die Öffnungen an der Backofenrückwand einsetzen.

**Meine Elektronikuhr schaltet nur den Backofen automatisch ein und aus.**



-  Eingabe der Zeit für den **Kurzzeitwecker** (bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  **Hand-** oder **Automatikbetrieb** des Backofens
-  Eingabe der Zeit für die **Brat-** oder **Backdauer** (bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  Eingabe der Uhrzeit für das **Brat-** oder **Backzeitende** (bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  **Drehknopf für Zeiteingaben**
-  **AUTO** leuchtet solange Zeit abläuft

**Meine  
Symbole  
bedeuten:**



**So wird  
programmiert:  
Automatisches  
Abschalten  
meines  
Backofens**

- Stellen Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf das entsprechende Symbol und den Schalter für die Backofentemperatur auf die notwendige Temperatur.
- Meine Taste B (→) drücken, festhalten und mit dem Drehknopf E (🕒) die gewünschte **Dauer** eingeben. Die **Dauer** erscheint in der Anzeige **F** und das Symbol **AUTO** leuchtet.  
Nach dem Loslassen meiner Taste B erscheint wieder die Tageszeit in der Anzeige F.

**Das Symbol **AUTO** leuchtet während der gesamten Betriebsdauer!**

**Das sollten Sie  
noch wissen**

**Mein Backofen schaltet sich sofort ein und automatisch nach der abgelaufenen Dauer aus.**

**Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal und das Symbol **AUTO** blinkt.**

**Durch Drücken der Taste D (👤) wird der Automatikbetrieb wieder auf Handbetrieb umgestellt. Das Symbol **AUTO** erlischt.**

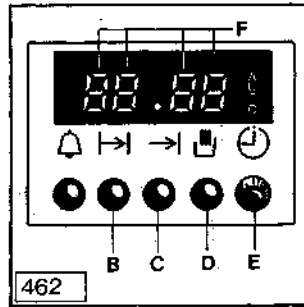
**Nach Beendigung des Brat- oder Backvorganges stellen Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf 0 und den Schalter für Backofentemperatur in die Ausstellung.**

**Mein Backofen ist wieder für Handbetrieb betriebsbereit.**

**Restdauer** und **Ende** können Sie während des automatischen Ablaufes jederzeit abfragen, drücken Sie dazu entweder meine Taste B (→) oder C (←).

Wollen Sie den Abschalt-Automatikbetrieb vorzeitig beenden, drücken Sie meine Taste B (→) und drehen mit dem Drehknopf (🕒) die Dauer (Zeit) im Anzeigefeld (F) auf 0:00.

Stellen Sie meine Schalter für die Beheizungsart und die Backofentemperatur in die 0 bzw. Ausstellung.



- Stellen Sie meine Schalter für die Beheizungsart und die Temperatur wie oben beschrieben ein.
- Meine Taste B drücken, festhalten und mit dem Drehknopf E die gewünschte **Dauer** eingeben und anschließend durch Drücken meiner Taste C auf den Zeitpunkt, zu dem das Brat- oder Backgut fertig sein soll, einstellen.
- Nach Loslassen meiner Tasten B bzw. C erscheint wieder die Tageszeit in der Anzeige F.

**Das Symbol leuchtet.**

**Automatisches Ein- und Abschalten meines Backofens**

**Mein Backofen schaltet sich automatisch (Ende abzüglich Dauer) ein und zu dem von Ihnen eingestellten Zeitpunkt aus. Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal. Sie können es durch Drücken meiner Taste B vorzeitig löschen.**

**Das sollten Sie noch wissen**

Durch Drücken der **Taste D** wird der Automatikbetrieb wieder auf **Handbetrieb** umgestellt.

**Das Symbol erlischt!**

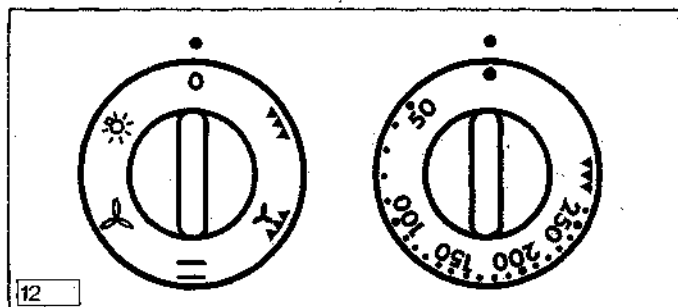
**Mein Backofen ist wieder für Handbetrieb betriebsbereit.**

**Restdauer** und **Ende** können Sie während des automatischen Ablaufes jederzeit abfragen, drücken Sie dazu entweder meine Taste B oder C .

Wollen Sie den automatischen Ein- und Abschaltbetrieb vorzeitig beenden, drücken Sie meine Taste B und drehen mit dem Drehknopf die Dauer (Zeit) im Anzeigefeld (F) auf 0:00.

Stellen Sie meine Schalter für die Beheizungsart und die Backofentemperatur in die 0 bzw. Ausstellung.

## - Ein- und Ausschalten



Zunächst entscheiden Sie, mit welcher Beheizungsart Sie meinen Backofen benutzen wollen. Dann stellen Sie meinen Schalter – Beheizungsarten – auf das entsprechende Symbol z. B. ☀ für Heißluft. Danach drehen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur auf die notwendige Temperatur. Drehen Sie diesen Schalter nach rechts zur höheren Temperatur. Die rote Kontrollampe leuchtet auf, solange der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Falls Sie meinen Backofen vorheizen (siehe entsprechende Anmerkung in den Tabellen) schieben Sie das Back-/Bratgut erst ein, wenn die rote Kontrollampe das erste Mal erlischt.

Um die Nachwärme auszunützen, sollten Sie etwa 5-10 Minuten vor Ende der Back-/Bratzeit meinen Backofen ausschalten, dazu drehen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur nach links in die Ausstellung und den Schalter für die Beheizungsart auf 0.



#### ■ Backformen:

Mit meiner Hilfe backen Sie Kuchen entweder in Backformen oder auf Backblechen. Das Material aus dem die Backformen gefertigt sind ist sehr wichtig.

Die bedeutenden Unterschiede:

1. Schwarzblechformen, beschichtete Formen und Goldformen sind die besten, weil sie die Hitze schnell aufnehmen und an den Teig weitergeben, d.h. für Sie: kürzere Backzeiten, geringerer Energieverbrauch.
2. Weißblechformen reflektieren die Hitze, d. h. sie stoßen sie ab. Kuchen, die Sie in diesen Formen backen, werden nicht so schön braun und benötigen mehr Backzeit. Sie sollten deshalb beim Backen mit Ober- und Unterhitze Weißblechformen nicht verwenden.

#### ■ Backen auf einer Ebene

Stellen Sie das Backgut nur auf eine Ebene. Je flacher das Gebäck, desto höher sollten Sie es in meinen Backofen einsetzen.

#### ■ Backzeiten und Backtemperaturen

In vielen Fällen ist es nicht nötig, mich vorzuheizen. Die in der beiliegenden Tabelle empfohlenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte, in der Praxis sind evtl. Abweichungen möglich.

In dieser Beheizungsart backe ich auf mehreren Ebenen gleichzeitig und damit nicht nur zeitsparend, sondern auch wirtschaftlich. Ich backe auch unterschiedliche Kuchen zu gleicher Zeit, z. B. Obstkuchen und Streuselkuchen. Beachten Sie nur, daß die vorgegebenen Temperaturen für die verschiedenen Backwaren in etwa übereinstimmen.

Sie sollten auch daran denken, daß mehr Dampf entsteht, wenn mehrere Backbleche gleichzeitig eingesetzt sind. Dies gilt ganz besonders bei Obstkuchen. Bei sehr feuchtem Obst, z. B. Zwetschgen, backen Sie deshalb bitte nur höchstens zwei Bleche gleichzeitig.

**Bei Geräten mit Backraumteiler nur 1 Blech mit Obstkuchen einsetzen.**

**Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen, beobachten Sie bitte das obere Backblech und nehmen es eventuell früher heraus.**

#### **Backen – mit Ober-/ Unterhitze**



#### **Backen mit Heißluft**



# ■ Backzeiten und -Temperaturen

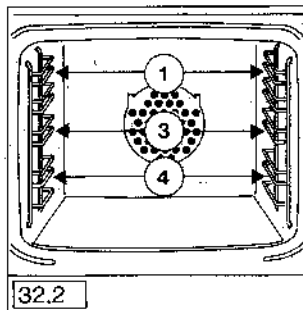
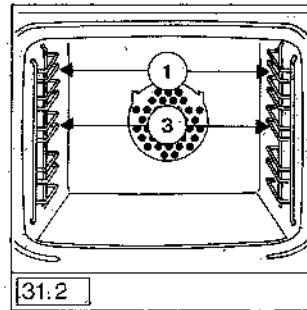
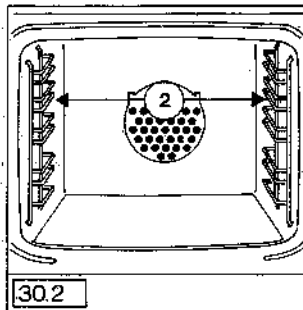
Auch beim Backen mit Heißluft ist es für die meisten Gebäckarten nicht nötig mich vorzuheizen. Ausnahmen entnehmen Sie der beiliegenden Tabelle Backen.

Wollen Sie verschiedene Gebäcksorten gleichzeitig backen, so sollten die vorgegebenen Temperaturen übereinstimmen. Die Backzeiten können durch späteres Einsetzen oder Herausnehmen angepaßt werden. In der ersten Zeit wird Ihnen die Tabelle Backen eine große Hilfe sein.

Die in der Tabelle empfohlenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte. In der Praxis sind evtl. Abweichungen möglich.

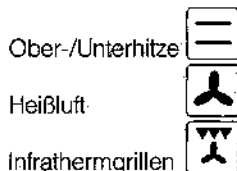
Beim Backen mehrerer Kuchen auf Backblechen oder in Formen muß die für ein Blech/eine Form in der Tabelle angegebene Zeit um ca. 10 bis 20 Minuten verlängert werden.

# ■ Backen auf einer bzw. mehreren Ebenen



Sie können auch auf 3 Backblechen gleichzeitig backen. Zusätzliche Backbleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör.

- Bitte wählen Sie die günstigste Beheizungsart aus meinen Möglichkeiten:



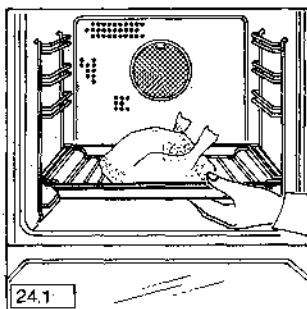
Sie erkennen diese am **Fettdruck** der Angaben für Einsatzebene und Temperatur in der **beiliegenden Tabelle**.

- Empfehlungen

Für alle Beheizungsarten gilt:

Fleisch und Fisch sollte erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.

Bei Verwendung von Fettpfannen mit Rost ist Flüssigkeit, soweit nötig (z. B. bei längeren Bratzeiten) zuzugeben, damit abtropfendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.



Meine Fettpfanne kann mit aufgelegtem Rost eingeschoben werden. Damit ergibt sich eine bessere Bedienung. Mein Zubehör ist gegen das Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet.

## Braten und Dünsten – Beheizungsarten

**– Temperatur,  
Brat-/  
Grillzeit**

- Je größer der Braten ist, den Sie mir anvertrauen, um so länger muß die Brat- oder Grillzeit eingestellt werden. Die Brat-/Grillzeiten sind abhängig von der Art, Menge sowie von der Qualität des Fleisches. In der Praxis können deshalb Abweichungen von den in den Tabellen und Rezepten genannten Angaben vorkommen.
- Damit evtl. verdampfte Flüssigkeit ergänzt werden kann, empfehle ich Ihnen während der Bratzeit ab und zu nach dem Fleisch/Fisch zu sehen.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte das Fleisch/Geflügel gewendet werden, damit es rundherum gleichmäßig gebräunt wird.

Fleisch, Geflügel und Fisch lassen sich in Bratentöpfen oder in Formen sowie in meiner Fettpfanne braten. Wenn Sie Töpfe oder Formen verwenden, stellen Sie diese nicht auf den Boden meines Backofens, sondern auf den Rost, den Sie je nach Größe des Bratgutes in die 2. oder 3. Ebene von oben einsetzen.

## Geschirr für den Backofen

Zum Braten empfehlen wir zu benutzen:

| Gerichte                             | Bratentopf-/form |               | Fettpfanne   |             |
|--------------------------------------|------------------|---------------|--------------|-------------|
|                                      | ohne<br>Deckel   | mit<br>Deckel | ohne<br>Rost | mit<br>Rost |
| Schweinebraten                       | ●                |               |              |             |
| Lammbraten                           | ●                |               |              |             |
| Hammelbraten                         | ●                |               |              |             |
| Kalbsbraten                          |                  | ●             |              |             |
| Sauerbraten                          |                  | ●             |              |             |
| Rinderschmorbraten                   |                  | ●             |              |             |
| Hackfleisch                          | ●                |               |              |             |
| Ente, groß                           | ●                |               |              | ●           |
| Gans                                 |                  |               |              |             |
| Schweinehaxen 1-2 Stück<br>3-4 Stück | ●                |               |              | ●           |
| Hähnchen 1-2 Stück<br>3-4 Stück      | ●                |               | ●            |             |
| Pute/Truthahn                        |                  |               | ●            |             |
| Kleines Geflügel                     | ●                |               |              |             |
| Roastbeef                            | ●                |               |              |             |
| Filet                                | ●                |               |              |             |
| Wild                                 | ●                |               |              |             |
| Fisch                                | ●                |               |              |             |
| Tiefgefrorenes Fleisch               |                  | ●             |              |             |

## Flächen- grillen



## Empfeh- lungen




Alle flachen Fleisch- und Fischstücke, die Sie auch in der Pfanne braten könnten und die nicht schwerer als 1 kg sind, können Sie knusprig grillen: Steaks, Koteletts etc. Große Stücke salzen Sie kurz vor dem Grillen, kleine kurz danach.

Wenden Sie die Fleisch-/Fischscheiben nach der halben Grillzeit, damit die Scheiben auf beiden Seiten gleichmäßig gegrillt werden. Flache Scheiben und Stücke müssen Sie nur einmal wenden; größere, runde Stücke mehrmals.

**Setzen Sie bitte die Fettpfanne und den Kombirost zusammen in meine 2. Ebene von oben ein.**

**Schalter für Beheizungsart und Temperaturschalter auf Symbol Flächengrillen  bzw.  stellen.**

Die angegebenen Grillzeiten können nur Richtwerte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von Art und Stärke des Grillgutes und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.













Bei Geräten mit Zweikreisgrill  sollten Sie bei kleinen Mengen auf Grillsymbol  stellen und bei größeren Mengen auf Symbol .

**Wrasenöffnung: geöffnet**

**Die Fettpfanne und der Rost lassen sich leichter reinigen, wenn Sie meine Fettpfanne/Rost sofort nach dem Grillen in Spül-lauge einweichen.**

**Heizen Sie meinen Backofen 5 Min. vor. Grillen Sie immer bei geschlossener Gerätetür, dadurch verringern Sie meinen Ener-gieverbrauch.**

## Die Tabelle Flächen- grillen

| Art/Menge                                                                                        | Einsatzebene<br>Fettpf./Rost<br>jew. v. oben | Grillzeit                |                          | Rost<br>ein-<br>setzen                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                                              | 1. Seite                 | 2. Seite                 |                                                                                     |
| Schweinekotelett, Schweineschnitzel,<br>Frikadellen, Kalbsschnitzel, Hammel-<br>und Lammkotelett | 2.                                           | 8-10 Min.                | 6- 8 Min.                |  |
| Schweinefilet                                                                                    | 2.                                           | 10-12 Min.               | 6-10 Min.                |  |
| Bratwürste                                                                                       | 2.                                           | 8-10 Min.                | 6- 8 Min.                |  |
| Schaschlik                                                                                       | 2.                                           | 7- 8 Min.                | 5- 6 Min.                |  |
| Rinderfiletsteaks,<br>Kalbssteaks                                                                | 2.                                           | 6- 7 Min.                | 5- 6 Min.                |  |
| Rinderfilet,<br>Roastbeef (ca. 1 kg)                                                             | 2.                                           | 10-12 Min.               | 10-12 Min.               |  |
| Leberscheiben                                                                                    | 2.                                           | 3- 4 Min.                | 2- 3 Min.                |  |
| Hähnchen halbiert<br>(je 500 g)                                                                  | 3. *)                                        | 10-15 Min.<br>Innenseite | 10-12 Min.<br>Außenseite |  |
| Fischfilet                                                                                       | 2.                                           | 6- 7 Min.                | 4- 5 Min.                |  |
| Forellen je etwa<br>200-250 g                                                                    | 2.                                           | 4- 7 Min.                | 3- 6 Min.                |  |
| Toastbrote                                                                                       | 2.                                           | 2- 3 Min.                | 2- 3 Min.                |  |
| belegte Brote                                                                                    | 2.                                           | 6- 8 Min.                |                          |  |

**\*) Backraumteiler entfernen! (wenn vorhanden)**

■ **Zum Menükochen entfernen Sie bitte meinen beheizbaren Backraumteiler (wenn vorhanden).**

■ Das ist das Phantastische an meinem Heißluftbackofen. Sie können ein komplettes Menü auf einmal kochen. Fisch, Fleisch und Kuchen in einem Arbeitsgang. Der Fisch schmeckt nicht nach Kuchen und der Kuchen nicht nach Fleisch. Geschmack und Geruch mischen sich nicht.

■ Die ausgesuchten Gerichte sollten in etwa die gleichen Gartemperaturen benötigen.

■ Sobald Fleisch in einer offenen Form gegart wird, bitte **Fettfilter** einsetzen.

Den Fleischgerichten (siehe beiliegende Tabelle Backen, Braten und Dünsten) können solche Gebäckarten zugeordnet werden, die mit um ca. 20 °C niedrigeren Temperaturen angegeben sind. Unterschiede von ca. 10 °C können durch kürzere bzw. längere Garzeiten ausgeglichen werden.

Die **Einsatzebene** muß in Abhängigkeit der Speisen gewählt werden. Gerichte mit der kürzesten Garzeit sollten oben eingesetzt werden. Sollten mehrere Formen übereinander eingesetzt werden, können Rost oder Fettpfanne beliebig als Abstellfläche der Gefäße benutzt werden.

**Menü-Vorschlag:**

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis  
Quarkauflauf

**Wrasenöffnung: geöffnet**

Geschirr: Feuerfeste Formen

Einsatzebene: Reis und Quarkauflauf  
5. Einsatzebene von oben  
Paprikaschoten  
3. Einsatzebene von oben

Beheizungsart: Heißluft

Temperatur: 175-180 °C

Garzeit: etwa 1 Stunde  
10 Minuten  
Nachwärme: 5 Minuten


**– Menü-  
kochen  
im großen  
Backofen**

## - Einkochen

- Benutzen Sie zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln), also keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und keine Metall Dosen. Verwenden Sie stets frische Nahrungsmittel!

Der Backofen faßt 6 Einkochgläser von 1 bis 1½ Liter Inhalt. Stellen Sie 1 Tasse mit heißem Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entsteht.

- Als **Einstellebene** nutzen Sie die 4. Ebene von oben. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie sollten möglichst gleichhoch mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein.

- Zum **Einschalten** meinen Schalter für die Beheizungsart auf Heißluft  und den Schalter für Backofentemperatur auf 160 °C drehen.

- **Wrasenöffnung: geschlossen**

- **Beobachten** Sie bitte das Einkochgut.

Sobald bei **Obst** bzw. **Gewürzgurken** die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen **beginnt** (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten) schalten Sie den Backofen aus, lassen aber die Gläser noch ca. 30 Minuten – bei empfindlichem Obst, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen.

Bei **Gemüse** bzw. **Fleisch** stellen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur auf 100 °C zurück, sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen **beginnt**, lassen Sie so das Einkochgut ca. 60-90 Minuten **weiterkochen**. Dann den Backofen an meinen beiden Schaltern ausschalten und die Gläser noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.



- Gerichte in flachen Alu-Schalen tauen mit Heißluft besonders schnell auf, da Aluminium ein guter Wärmeleiter ist. Zum Einfrieren und späteren Auftauen von Fleisch- und Gemüsegerichten sollten daher flache Formen aus Aluminium verwendet werden. Zum Auftauen von rohem und tiefgefrorenem Fleisch und Obst sind geschlossene, feuerfeste Formen besonders gut geeignet.
- Als **Einsatzebene** sollte grundsätzlich die 4. Ebene von oben gewählt werden. Zum Abstellen von Formen oder Aluschalen kann der Rost oder die Fettpfanne verwendet werden.

## – Auftauen

| Art der Nahrungsmittel                                             | Temperatur | Zeit Std./Min.                 |                                        | Wrasen-<br>öffnung<br>auf zu |
|--------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| Tiefgefrorene Fertiggerichte (1-4 Portionen)                       | 200        | 0.40-0.50                      | aufgetaut und erwärmt auf Eßtemperatur | ●                            |
| ¼ Kuchen vom Blech in Alufolie                                     | 200        | 0.15-0.20                      | tischfertig aufgetaut                  | ●                            |
| ½ Käse- oder Apfelkuchen in Alufolie                               | 200        | 0.30-0.45                      |                                        | ●                            |
| Brot ca. 500 g in Alufolie                                         | 200        | 0.15 und 0.30 Nachw.           | tischfertig aufgetaut                  | ●                            |
| Brötchen                                                           | 200        | 0.15 und 0.10 Nachw.           | tischfertig aufgetaut                  | ●                            |
| Obst, z. B. Erdbeeren, Himbeeren in geschlossener Glasform         | 200        | 0.15 und 0.15 Nachw.           | tischfertig aufgetaut                  | ●                            |
| rohes, gefrorenes Bratenfleisch (z. B. 1½ kg Schweinebraten)       | 180-200    | 2.00-2.30 (je nach Fleischart) | aufgetaut und gleichzeitig gebraten    | ●                            |
| tiefgefrorenes Hähnchen ca. 1000 g (mit Pergament-Papier abdecken) | 50         | 1.00-1.15                      | aufgetaut zum Braten und Grillen       | ●                            |

**Tabelle  
Auftauen**

# Reinigung und Pflege

## Glaskeramik-Kochfeld – Grundsätze

Sollten Sie mir ein Glaskeramik-Kochfeld zugeordnet haben, so sind, trotz seiner besonderen Tugend pflegeleicht zu sein, einige Grundsätze zu beachten:

**Es ist wichtig, mein Kochfeld nach jeder Benutzung zu reinigen!**

1. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.
2. Reinigen Sie das Kochfeld immer dann, wenn es leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
3. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu „Sidel-Edelstahlglanz“, „Stahl-Fix“ oder „WK-Top“.

Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Bitte achten Sie darauf, daß keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld könnte sonst Schaden nehmen!

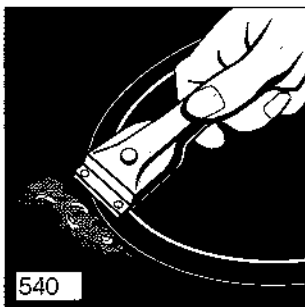
**4. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel.**

## Spezielle Verschmutzungen

### Übergekochte Speisen

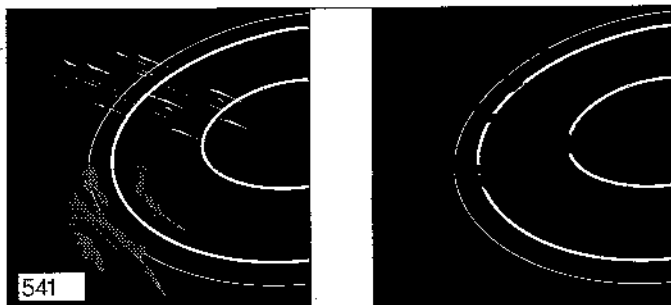
weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem **Glas- oder Rasierklingschaber**. **Vorsicht bei der Handhabung – Verletzungsgefahr!**

Danach reinigen Sie das Feld wie unter 3. beschrieben.



### **Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff**

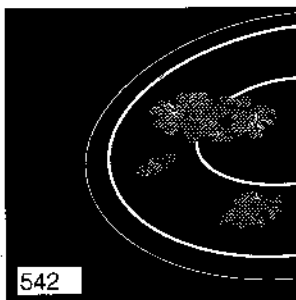
entfernen Sie sofort – noch heiß – mit einem Glasschaber, sonst können Schäden entstehen. Anschließend das Feld, wie unter Punkt 3. beschrieben, reinigen.



Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie die Glaskeramik-Kochfläche mit Collo-Profi oder Cerafix pflegen.

### **Flecken**

(Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen (Topfabrieb), die sich während des Kochens gebildet haben) beseitigen Sie am besten, wenn die Kochstellen noch warm (nicht heiß) sind. Benutzen Sie dazu ebenfalls „Sidoi-Edelstahlglanz“, „Stahl-Fix“ oder „WK-Top“. Eventuell den Reinigungsvorgang wiederholen. Gehen Sie dabei genau so vor, wie unter 3. beschrieben.



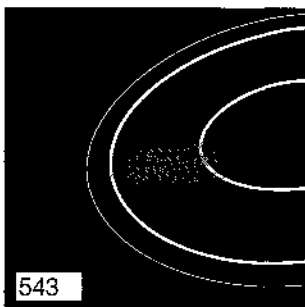
### **Sandkörner**

die auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

### Spezielle Verschmut- zungen

#### Abgeschmirkeltes Dekor

Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirkelt und es entstehen dunkle Flecken.



Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel sowie Glasschaber erhalten Sie beim AEG Kundendienst.

### Kochmulde mit Gußkoch- platten

Starke Verschmutzungen der Kochplatten aus Grauguß reinigen Sie bitte mit feinem Scheuersand oder -schwamm. Danach leicht anwärmen und trocknen lassen.

Bitte beachten Sie, daß diese Reinigungsmittel für den Edelstahlrand der Gußkochplatte und die Edelstahlmulde ungeeignet sind, da sie Kratzer verursachen.

Durch die thermische Belastung beim Kochvorgang können sich der Edelstahlrand und die Edelstahlmulde leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt (Anlauffarben).

Mit „WK-Top“ oder „Stahlfix“ lassen sich diese Verfärbungen problemlos entfernen.

#### Um die Korrosionsgefahr zwischen dem Kochplattenrand und der Mulde zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Merkmale zu beachten:

- Legen Sie keine ausgedampften bzw. nasse Topfdeckel auf meine Kochplatten.
- Nur Geschirr **mit trockenem** Boden auf meine Kochplatten stellen.
- Achten Sie darauf, daß der Geschirrboden **immer größer** ist als mein Kochplattendurchmesser (**nie kleiner**), damit kein Gargut auf meine Oberfläche läuft.
- Nach dem Reinigen meiner Kochplatten, diese kurz zum Trocknen der Oberfläche aufheizen.

**Beachten Sie, daß Kochplattenabdeckungen oder mein Zierdeckel (wenn vorhanden) beim Auflegen bzw. Schließen an der Innenseite trocken sind.**

Zur Pflege der Kochplatte kann ab und zu etwas Nähmaschinenöl (anschließend mit Papier polieren) oder andere Reinigungs- und Pflegemittel wie z. B. Collo-Elektrol, die Sie beim AEG Kundendienst erhalten, verwendet werden.

Verwenden Sie niemals Butter, Speck o. ä.!

#### ■ Übliche Reinigung

Reinigen Sie meinen Backofen nach jedem Gebrauch. Fettspritzer lassen sich so am leichtesten entfernen. Benutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen K2r Backofenreiniger, Huy, Collo-Grillreiniger, Express-Backofenreiniger.

**Zur Reinigung meiner Glaskeramikdecke (falls vorhanden) können Sie unbedenklich Backofenspray oder bei starken Verschmutzungen einen Glasschaber verwenden.**


Danach mit klarem Wasser nachwischen, damit alle Reinigungsmittelrückstände entfernt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie z. B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie beim AEG Kundendienst.

## Backofen

## Beleuchtung Backofen

Sie können meinen Backofen zum Reinigen **beleuchten**. Drehen Sie dazu meinen Backofenschalter bzw. meinen Schalter für die Beheizungsarten auf die Lampenstellung .

### ■ Gründliche Reinigung

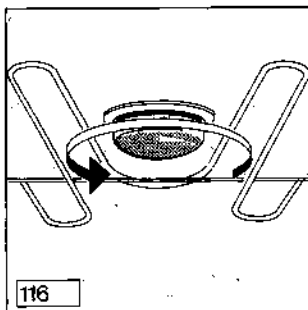
Zum gründlichen Reinigen können Sie **verschiedene Teile abnehmen**:

## Reinigen und Austausch Glühlampe

(Bei Geräten mit zwei Backöfen im kleinen Backofen an der Rückwand angeordnet.)

**Achtung: Meine Sicherungen in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausschalten (Schraubsicherungen aus Fassung herausnehmen).**

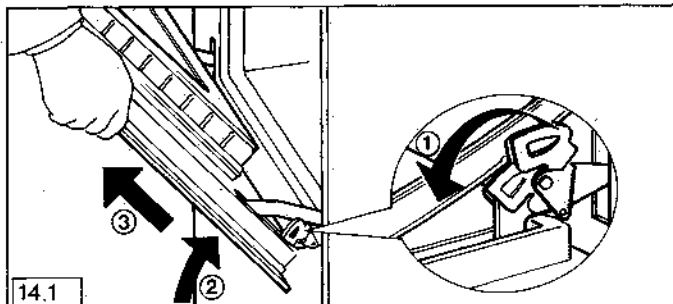
Zum Reinigen des Abdeckglases und zum Erneuern meiner Glühlampe kann mein Abdeckglas an der Backofendecke durch Drehen nach links abgenommen werden.



## Backofentür abnehmen

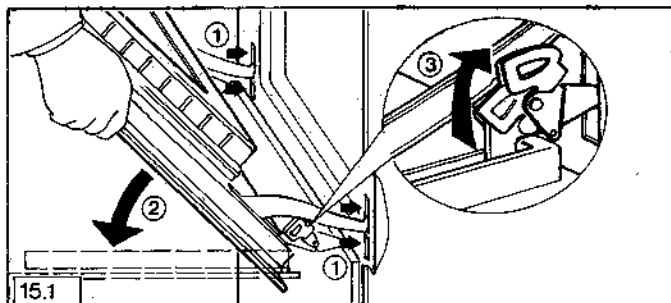
### ■ Tür abnehmen

1. An beiden Türscharnieren den Klemmhebel hochziehen (siehe Abbildung).
2. Tür in Schließrichtung anheben, nach vorn herausziehen (**seitlich anfassen – nicht am Türgriff ziehen!**).



■ Tür einsetzen

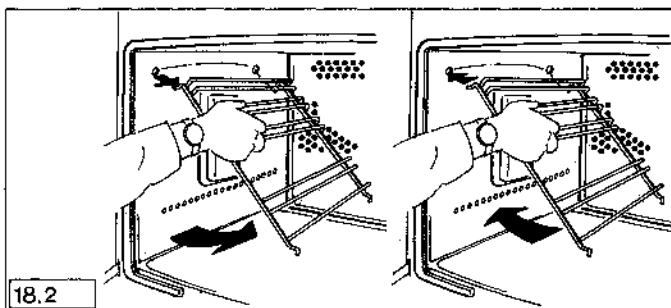
1. Tür mit beiden Bügeln in den Backofen einschieben.
2. Tür nach unten klappen, Klemmhebel zurückdrehen (siehe Abbildung).



■ Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände des Backofens können die Einschubgitter (siehe Abbildung) abgenommen werden.

**Einschubgitter  
aus- und  
einbauen**



Gitter unten nach innen ziehen und oben aushängen.  
Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Klappbare Grillkombi- nation

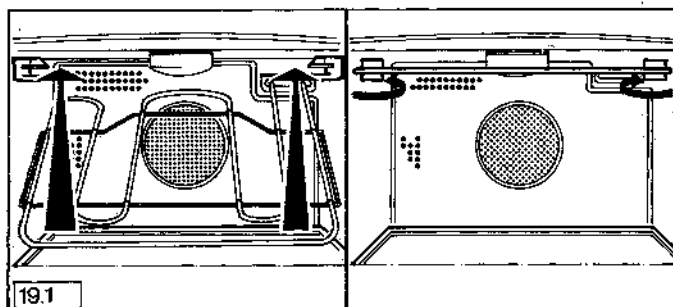
### ■ Grillkombination klappbar

Meine Oberhitze-Grillkombination kann zum Reinigen der Decke meines Backofens abgeklappt werden.

**Alle Schalter meines Gerätes in 0- bzw. Ausstellung. Senken Sie meinen Heizstab erst dann ab, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.**

2 Haltehaken zur Mitte drehen. Der Heizstab schwenkt nach unten, so daß Sie mühelos Zugang zur Reinigung meiner Backofendecke haben (siehe Abbildung).

**Achtung: Drücken Sie den Heizstab nicht mit Gewalt nach unten. Durch Gewalteinwirkung kann der Heizstab abbrechen.**



Danach Heizstab leicht nach oben drücken und die Haltehaken nach hinten schwenken, so daß die Heizstabhalterung zwischen den Backen der Haltehaken liegt.

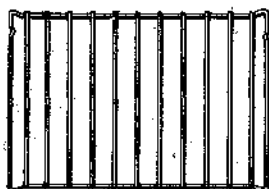
## Fettfilter reinigen

### ■ Fettfilter

Den **Fettfilter** kochen Sie in Wasser mit Reiniger für Geschirrspüler oder Schmierseife aus.

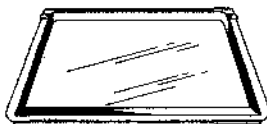


## Sonderzubehör



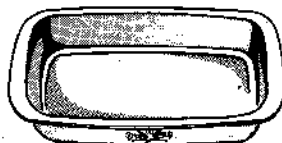
21

Zweiter Rost zum Abstellen  
von Backformen  
E-Nr.: 611 898 622



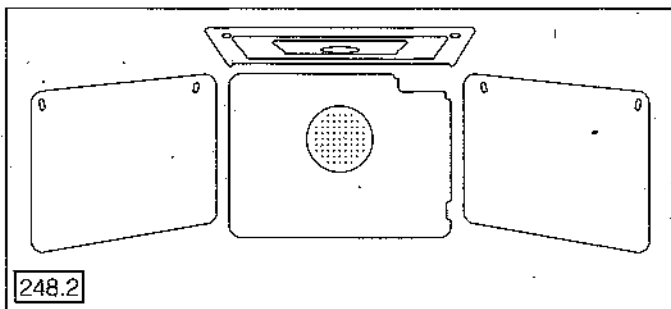
22

Backblech  
E-Nr.: 611 898 620



23

Glaskeramik-Bratenschale  
(zum Abstellen auf den Rost)  
E-Nr.: 611 899 660



248.2

Katalytisches Set KTU  
E-Nr.: 611 898 610

## Was tun, wenn . . .

**Fehler,  
die Sie selbst  
beheben  
können**

### ... die Kontroll-Lampen nicht leuchten?

#### ... der Backofen nicht aufheizt?

1. vielleicht haben Sie nicht alle entsprechenden Schalter betätigt oder
2. die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.
3. **Achtung: Achten Sie darauf, daß meine Backofentür ganz geschlossen ist!**

#### ... die Sicherungen mehrfach auslösen?

rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

#### ... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

**Siehe Reinigung und Pflege Seite 38.**

**Der Ausfall meiner Backofenlampe(n) fällt nicht unter die Garantie.**

#### ... sich der Backofen nicht einschalten läßt?

Kontrollieren Sie, ob:

##### ... **meine Tageszeit** in der Anzeige blinkt!

Wenn ja, stellen Sie meine Tageszeit neu ein.

##### ... **der Signalton** meiner Uhr einen Dauerton erzeugt, dann drücken Sie die entsprechende Taste zum Abstellen!

##### ... **Die Anzeige meiner Uhr** nicht leuchtet, die Kontrolllampen aber leuchten?

##### ... **unrichtige Angaben** in meiner Anzeige erscheinen?

##### ... **sich Dauer und Ende** nicht eingeben lassen!

Dann liegt entweder ein Bedienungsfehler an meiner Uhr vor oder eine kurzfristige Stromnetzunterbrechung.

Nehmen Sie dann die Schraubsicherungen aus der Fassung heraus oder schalten die Sicherungsautomaten aus, **warten Sie dann eine halbe Minute** und schalten bzw. schrauben dann die Sicherungen wieder ein.

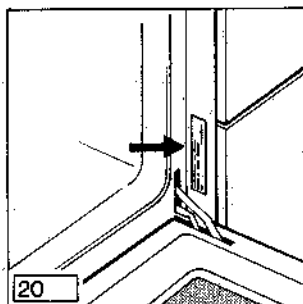
Danach stellen Sie die Tageszeit in meiner Elektronikuhr wieder neu ein.

Wenn Sie trotzdem für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, so kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Kundendienst

Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in meiner Gebrauchsanweisung finden, so wenden Sie sich an den Kundendienst. Geben Sie dem Kundendienst meine E-Nr. und die F-Nr. an, die Sie auf meinem Typschild/Pfeil finden.



Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilverbereitung, so daß ich beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann, ohne daß Sie Mehrkosten für mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers zu bezahlen haben.

Damit Sie diese Nr. bei der Hand haben wird empfohlen, sie hier einzutragen.

**E-Nr.** .....

**F-Nr.** .....

# AEG

**AUS**  
**ERFAHRUNG**  
**GUT**

AEG Hausgeräte AG  
Postfach 1036  
D-8500 Nürnberg 1

© Copyright by AEG

H 260 250 600 - 03835/02 -